PRATİK KEK

4 yumurta
1 büyük paket margarin
1 su bardağı süt
1.5 su bardağı şeker
yarım fincan limon suyu
1 paket kabartma tozu
Yarım kilogram un
2 kahve kaşığı vanilya

Yumurtalar ve şeker tencerede 2-3 kere karıştırılır.
Yağ, bir kapta eritilir.
Eritilmiş yağ, yumurta-şeker karışımı üzerine dökülür. Süt ve limon suyu ave edildikten sonra karıştırılır.
Un, başka bir kaba elenir. Üzerine vanilya ve kabartma tozu ilave edilip, karıştırılır.
Un, vanilya ve kabartma tozu karışımı, tenceredeki karışıma ilave edilip, iyice karıştırılır.
Bu karışım yağlanmış kek kalıbına boşaltılır.
Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra, kalıptan çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:51586 • adı:Pratik Kek • gönderen:uğurlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:14